Levaduras Wine yeast Levuren Weinhefen

Collection
CÉPAGE
Pinot

Levadura enológica
Saccharomyces cerevisiae

Resalta el carácter varietal del Pinot.

Origen
Cepa n° LW 06 seleccionada por Oenobrands.

Aplicaciones
Collection Cépage Pinot® ha sido seleccionada para resaltar las cualidades de la variedad Pinot.
La cepa permite obtener vinos Pinot que van de ligeros a medio-fuertes, redondos y equilibrados, que presentan un bonito color rojo granate.
Los vinos producidos con LW 06 presentan una nariz sutil con notas de frutos rojos (cereza picota, cereza garrafal, frambuesa, grosella).
Collection Cépage Pinot® es perfectamente adecuada para las maceraciones prefermentativas en frío.

Propiedades enológicas

Cinetica de fermentación
- Fase de latencia media, cinética media y regular.

Rendimiento azúcar/alcohol
- 16,2 g de azúcar para 1 % de alcohol.

Características tecnólogicas
- Intervalo óptimo de temperatura: de 12 a 32 °C.
- Resistencia al alcohol: 14 % vol.
- Resistencia al SO_2 libre: 50 mg/l.
- Baja producción de espuma.
- Requerimiento de nitrógeno: medio

Características del metabolismo
- Producción de glicerol media.
- Producción de acidez volátil inferior a 0,20 g/l.
- Producción de acetaldehído baja.
- Producción de H_2S baja.

Acentúa la tipicidad del Pinot noir.

Aporta volumen en boca.

Mejora la extracción de los compuestos fenólicos y la intensidad del color..

Dosis de empleo
Collection Cépage Pinot® contiene 10 mil millones de células secas activas por gramo.
Dosis recomendada:
- Adición temprana de levaduras, antes de la maceración prefermentativa en frío: 25 g/hl.
- Adición para vinificaciones tradicionales: 20g/hl.

Envases
Collection Cépage Pinot® viene ensavada al vacío en paquetes de 500 g.
El almacenamiento debe efectuarse en su envoltorio de origen cerrado, en local fresco (5 a 15 °C) y seco.

Parc Agropolis II
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49

OENOBRANDS®

Modo de empleo

Siembra de 50 hl por dosis de 20 g/hl

Verter en un cubo limpio 10 l de agua potable a 35 - 38 °C.
Evitar las aguas cloradas.

Protocolo de rehidratación

Añadir 500 g de azúcar (o 4 l de mosto templado) y mezclar. En efecto, en un medio azucarado al 5 % las levaduras se rehidratan mejor y empiezan a multiplicarse.

Verter 1 kg de levaduras en la solución de rehidratación, sin dejar de agitar con vigor para ponerlas progresivamente en suspensión.

Dejar hinchar el fermento durante 30 mn. Se produce una espuma olorosa, señal de la vuelta a la actividad de las levaduras. Homogeneizar antes de la incorporación.

Fase de incorporación

La incorporación de levaduras rehidratadas tiene que tener lugar lo antes posible con el objeto de limitar la proliferación de la flora contaminante.
Para evitar un choque térmico durante la siembra, la temperatura del fermento obtenido tras la rehidratación se reducirá por adición progresiva de mosto a fermentar (1 a 2 adiciones).
La siembra (manual o con bomba dosificadora) se hará al encubar.
Un remontado con aireación favorece el reparto del fermento en la cuba y una buena oxigenación del medio.

Gestión de la fermentación

Tras la siembra con las levaduras, el control de densidad del mosto permite un seguimiento diario del desarrollo de la fermentación. Es importante respetar el intervalo óptimo de la temperatura específica de la cepa. Se aconseja también prevenir las dificultades de fermentación gracias a una aireación y un aporte en mitad de la fermentación de un biorregulador de fermentación, MAXAFERM® a base de levaduras inactivadas, de tiamina y de sales de amonio.

A pesar del continuo esfuerzo para asegurar que la información proporcionada en este documento sea correcta, ninguna parte incluida en él deberá ser interpretada para implicar una representación o garantía con respecto a la exactitud, actualidad o integridad de dicha información. Se reserva el derecho de modificar el contenido de este documento sin previo aviso. Por favor, póngase en contacto con nosotros para solicitar la última versión de este documento o para obtener más información.

SU DISTRIBUIDOR

Parc Agropolis II
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier cedex 5
info@oenobrands.com
Tel +33 467 72 77 40 - Fax +33 467 72 77 49

OENOBRANDS®